Creative Enzymes®

ストレプトコッカス・ミュータンス由来のデキストラナーゼ 66A、組換え型

Cat. No. NATE-1307

Lot. No. (See product label)

はじめに

□明	デキストランの-(1,6)-グルコシド結合を加水分解するエンドデキストラナーゼ。デキストランは、糖の生産中に微生物汚染物質によってスクロースから合成される望ましくない化合物で、流体の粘度を□加させ、工業的回収を減少させます。デキストラナーゼは、糖の生産効率を改善するために、製糖工場でデキストランを加水分解するために使用されています。
別名	EC 3.2.1.11、デキストランヒドロラーゼ; エンドデキストラナーゼ; デキストランase DL 2; DL 2; エンドデキストラナーゼ; α-D-1,6-グルカン-6-グルカノヒドロラーゼ; 1,6-α-D-グルカン 6-グルカノヒドロラーゼ; 9025-70-1; デキストランase

製品情報

種	ストレプトコッカス・ミュータンス
由来	E. coli
形態	35 mM NaHepesバッファー、pH 7.5、750 mM NaCl、200 mM イミダゾール、3.5 mM CaCl2、0.02% ナトリウムアジ化物および25% (v/v) グリセロール
***EC**番号*	EC 3.2.1.11
***CAS**登□番号*	9025-70-1
分子量	96.56 kDa
純度	>90% は SDS-PAGE による
濃度	0.25 mg/mL
***pH**安定性*	5.1-10.6
最適温度	37 °C
特異性	デキストラン

保管・発送情報

保存方法	この酵素は常温で出荷されますが、-20 °Cで保存する必要があります。